



## Rauchige Zucchini-Tomaten-Gnocchi

mit knusprigem Rosmarin-Topping



ca. 25min



4 Portionen

Achtung, heiß und herzhaft: leckere Gnocchi in einer noch viel leckereren Sauce aus Zucchini, Kirschtomaten und rauchigem Paprikagewürz – einfach köstlich! Als crunchy Topping obendrauf gibt's duftig mit Rosmarin angebratene Mandeln, besonders würzig dank Hefeflocken. Wenn das kein Grund für glückliche Gesichter am Tisch ist ...

## Was du von uns bekommst

- 1kg Gnocchi <sup>1</sup>
- 2 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Kirschtomaten
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 5g Rosmarin
- 50g Mandelblättchen <sup>2</sup>
- 2 Pck. Hefeflocken
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Dose Bio-Tomatenmark

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Schalenfrüchte (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 668kcal, Fett 19.1g, Kohlenhydrate 100.8g, Eiweiß 22.3g



### 1. Zutaten vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** grob raspeln. Die **Zwiebeln** schälen und in dünne Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden.



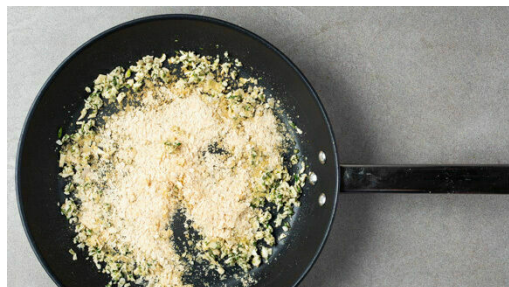
### 2. Gemüse anbraten

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, die **Zucchini** und die **Kirschtomaten** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. anbraten.



### 3. Gemüse garen

Das **Brühgewürz** einrühren und das **Gemüse** abgedeckt in 5-7Min. weich garen.



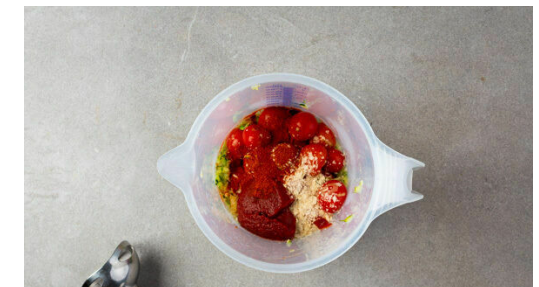
### 4. Topping zubereiten

Die **Rosmarinnadeln** abstreifen und fein hacken. Die **Mandeln** ebenfalls fein hacken. Den **Rosmarin** und die **Mandeln** mit 1 Prise Salz vermengen und in einer kleinen Pfanne mit 2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 1-2Min. duftend anrösten. Die **½ der Hefeflocken** unterrühren und die Pfanne mit dem **Topping** vom Herd nehmen.



### 5. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 4-5Min. kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 6. Sauce pürieren

Das fertige **Gemüse** mit dem **Paprikapulver**, den **restlichen Hefeflocken** und dem **Tomatenmark** vermengen und in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Die **Sauce** ggf. mit etwas **Kochwasser** verdünnen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gnocchi** mit der **Sauce** anrichten und mit dem **Rosmarin-Mandel-Topping** garniert servieren.